

Lasaa Arco Iris

Makes: 50 servings

50 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Zanahorias, cortadas en cuadrados		8 1/3 tazas
Camotes, cortados en cuadrados		8 1/3 tazas
Pimientos Rojos, en cuadrados		8 1/3 tazas
Acelga suiza, en tiritas		4 1/8 tazas
Espinaca, en tiritas		4 1/8 tazas
Queso Mozzarella, semi descremado	6 1/4 lbs	
Queso Ricotta, semi descremado		4 1/8 tazas
Huevos		8
Salsa de Espagueti		8 1/3 tazas
Láminas de Lasaña precocidas		50
Aceite de oliva		8 1/3 cdtas
Sal tipo Kosher		8 pizcas
Pimienta		8 pizcas



Directions

1. Lávese las manos por 20 segundos.
2. Use una hoja de papel toalla para secarse.
3. Corte en cuadrados pequeños las zanahorias, camote, pimiento rojo. Rocíe con aceite de oliva, sazone con una pizca de sal y pimienta, mezcle hasta cubrir. Rostice en un horno convencional por 10 minutos a 350°F o hasta que estén suaves. (El tiempo de cocimiento depende del tipo de horno)
4. Corte la espinaca y la acelga suiza en pedazos grandes – deje aparte.
5. Mezcle el queso Ricotta con el huevo batido ligeramente.
6. Coloque 2 oz de la salsa de espagueti en la parte inferior de la bandeja, luego coloque una capa de las láminas de lasaña encima de la salsa.
7. Ponga sobre la capa de lasaña, una capa de 1/3 de la espinaca y acelga suiza y luego esparza 1/3 de los vegetales asados.
8. Esparza 1/3 de la mezcla de queso Ricotta/huevo uniformemente sobre los vegetales.
9. Esparza el queso mozzarella uniformemente sobre el queso Ricotta.
10. Repita las capas con 2 oz. de salsa, láminas de lasaña, espinaca, etc. hasta obtener 3 capas de láminas de lasaña.
11. Ponga encima el queso mozzarella restante.
12. Cubra y hornee a 350°F en un horno convencional por 20 minutos, luego descubra y hornee por 10 minutos más hasta que el queso mozzarella se dore. Sirva o mantenga a una temperatura mínima de 140°F en el calentador.

Notes

Consejos para Servir:

Tiempo de cocimiento va a variar según el horno.
Aumente el tiempo de cocimiento cuando cocine cantidades mayores. Una bandeja de hotel de 6 x 12 pulgadas le dará 6 porciones. Una bandeja de 12" x 18" le dará 18 porciones. Cada porción es de 8 oz o de 3 x 4 pulgadas.